

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 20.07.2026	Kalbsragoût Kräuterspätzli Fenchel überbacken *** Studentenschnitte	Gemüseragoût Kräuterspätzli Fenchel überbacken *** Studentenschnitte
Dienstag 21.07.2026	Fischstäbli mit Tartarsauce Kartoffelschnitze Tomate provençale	Vegi Nuggets mit Tartarsauce Kartoffelschnitze Tomate provençale
Mittwoch 22.07.2026	Paniertes Schweinsplätzli Ofenkartoffeln Krautstielengratin *** Schoggiköpfli	Zitronen-Pfeffersteak Ofenkartoffeln Krautstielengratin *** Schoggiköpfli
Donnerstag 23.07.2026	Hackbraten mit Champignonsauce Hörnli mit Brotbrösmeli Zuchetti	Hacktätschli mit Champignonsauce Hörnli mit Brotbrösmeli Zuchetti
Freitag 24.07.2026	Spaghetti Méditerranée Reibkäse Gemischter Sommersalat *** Passionsfruchtmousse	Spaghetti Méditerranée Reibkäse Gemischter Sommersalat *** Passionsfruchtmousse
Samstag 25.07.2026	Kalbsgeschnetzeltes mit Calvados Rösti Blumenkohl Mimosa	Quorngeschnetzeltes mit Calvados Rösti Blumenkohl Mimosa
Sonntag 26.07.2026	Suure Mocke (Rind) Kartoffelstock Karottenstäbchen	Vegibraten Kartoffelstock Karottenstäbchen

Änderungen vorbehalten!

Suppe und /oder Salat gegen Aufpreis erhältlich.

In unserem Betrieb werden Fleisch und Fleischerzeugnisse aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.

Lammfleisch (AUS/NZ): Lammfleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Allergene: Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Fisch und Fischerzeugnisse werden deklariert.

Brot und Feingebäck stammen aus Schweizerproduktion. Ausnahmen werden jeweils deklariert.